

Weine im Offenausschank

	10 cl	75 cl
Schaumweine		
Villa Conchi 0.0% - alkoholfrei Traubensorten: Xarel-lo, Parellada, Macabeo Cava, Spanien	8.00	45.00
CA' BOLANI Prosecco Antichi Pederi Conti Bolani Traubensorte: Glera Gambellara, Italien	9.50	52.00
Villa Conchi Brut Organic Traubensorten: Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay Cava, Spanien, 11.5 %Vol.	9.90	54.50
Weissweine		
Aino – Vino Bianco PIWI 2021 (pilzwiderstandfähige Traubensorte) Traubensorte: Bronner, Piemont, Italien Mit einem Fussabdruck für mehr Nachhaltigkeit.	8.00	48.50
Château Pictet-Lullin Séléne Dully Grand Cru 2022 – DEMETER, BIO SUISSE Traubensorten: Chasselas, Dully La Côte AOC, Waadt, Schweiz	8.20	48.50
Hauswein Spedition 2021 Traubensorten: Merlot Bianco, Chardonnay, Mendrisio, Tessin	9.50	56.50
Roséwein		
Scaia Rosato 2020 Traubensorte : Rondinella, Tenuta Sant'Antonio, Italien	8.00	48.50
Rotweine		
Barahonda Tinto 2021 DO – biologisch, vegan Traubensorte : Monastrell und Merlot, Yecla DO, Spanien	7.50	45.00
Optimius 2019 Traubensorten: Garanoir und Malbec, Aargau AOC, Weingut Goldwand	8.50	52.00
PRIMA, Toro 2020 DO – biologisch, vegan Robert Parker 92/100 Points Traubensorten: Tita de Toro, Grenache, Toro DO	8.60	53.00
Château Pictet-Lullin Séléne Dully Gran Cru 2020 – DEMETER, BIO SUISSE Traubensorte : Divico, Dully La Côte AOC, Waadt, Schweiz	8.70	54.60
Hauswein Spedition 2019 Traubensorten: Merlot Riserva, Gialdi Vini, Mendrisio, Tessin – Selection Conti	10.30	62.00



Schaumweine

	37.5 cl	75 cl	150 cl
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial		85.00	
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Helles Gelb, feine Perlage, wirkt elegant und fein, zarte Hefe- und Bisquitaromen, im Gaumen kräftig mit viel Aroma von reifen Früchten, ausgeglichen und angenehm moussierend, klassisch. Das Flaggschiff aus dem Hause Moët & Chandon. Der Impérial Brut wurde bereits im Jahr 1869 kreiert. Er verkörpert den einzigartigen Stil von Moët & Chandon. Einen Stil, der sich durch seine strahlende Fruchtigkeit, die verführerische Gaumennote und die elegante Reife auszeichnet. Champagne, Frankreich, 12%Vol.			
Franciacorta Rosé DOCG 2017	44.50	77.00	163.00
Traubensorte: Pinot Nero Ein Franciacorta ausschliesslich aus Pinot Nero Trauben viniziert und in einer wunderschönen, eckigen Flasche abgefüllt. Mit Erfahrung und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Ferghettina in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Lombardei diesen Schaumwein. Azienda Agricola Ferghettina, Lombardei, Italien, 12.5%Vol.			
Satèn Brut Franciacorta DOCG 2018	44.50	77.00	163.00
Traubensorte: Chardonnay Der etwas kuriose Name geht auf einen Dialekt-Ausdruck zurück und bedeutet seidig oder samtig. Der Satèn Brut zeigt eine feine, anhaltende Perlage und Aromen von Pfirsichblüten, Zitrusfrüchten, Honig und Haselnuss. Ein eleganter Wein mit schönem Nachhall. Lombardei, Italien, 12.5%Vol			
Villa Conchi Brut Organic		54.50	
Traubensorten: Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay Brillante, goldene Farbe. In der Nase Aromen von Zitrus, Quitten, reifen Äpfeln und gerösteten Mandeln. Nuancen von Brioche sowie florale Noten sind ebenfalls erkennbar. Am Gaumen mit frischer Säure, feiner Perlage und einem nachhaltigen, aromatischen Finale. Cava, Spanien, 11.5%Vol			
Villa Conchi 0.0% - alkoholfrei		45.00	
Traubensorten: Xarel-lo, Parellada, Macabeo Die Trauben werden von Hand geerntet und die einzelnen Traubensorten werden separat vinifiziert. Die Entalkoholisierung erfolgt durch die sogenannte Spinning-Cone-Methode bei niedrigen Temperaturen. Mit diesem schonenden Verfahren wird der Alkohol evaporiert, die Aromen und der Geschmack bleiben jedoch erhalten. Glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen und feiner Perlage. In der Nase fruchtige Aromen mit Nuancen von Toast. Am Gaumen frisch, gefällig aber mit lebhafter Frucht und rundem Abgang. Cava, Spanien, 0.0%Vol			



Weissweine

Schweiz

75 cl

Goldwand AOC Stadtwein 2022

49.00

Traubensorte: Blanc de Pinot Noir

Der Badener Stadtwein (Ortsbürgergemeinde Baden)

Federweiss nennt man einen aus Pinot Noir gekelterten Weisswein. Die Ganztraubenpressung löst kaum Farbstoffe aus den Beerenhäuten. Es entsteht ein eleganter Weisswein, mit einem Hauch Lachsfarbe. Mit Aromen von Pfirsich, Aprikosen und Apfel. Passt zu Apéro oder asiatischen Gerichten

Michael und Barbara Wetzel, Goldwand, Baden

Metamorphosis / Blanc de Noir 2021

49.00

Traubensorte: Pinot Noir

Dieser feine und bekömmliche Wein ist durch eine Weisskelterung von Pinot Noir

Trauben entstanden und hell glänzend mit einem Hauch von Rosa.

Sein Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, Rosenblätter, Erdbeeren und wilde Kirschen.

Weinetikette: Ruth Maria Obrist

Binder Weine, Baden,

Metamorphosis // 2021

49.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Frischer, duftiger Weisswein mit grünen Aromen nach Holunderblüten

Weinetikette: Ruth Maria Obrist

Binder Weine, Baden

Château Pictet-Lullin Séléne Dully Grand Cru 2022 – DEMETER, BIO SUISSE

48.50

Traubensorten: Chasselas

Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Interessante reduktive Aromen. Eine reife Frucht in der Nase. Etwas Süsse und von Mineralität geprägt. Im Finale etwas süss.

Hammel SA – Terres de Vins

La Côte, Waadt, 12.3 Vol %

Hauswein Spedition 2021

56.50

Traubensorten: Merlot Bianco, Chardonnay im Barrique-Ausbau

Im Eichenholzfass eingefangen, bereichert mit exotischen Früchten.

Feine Struktur, edel und schöne Honig- und Holznoten.

Für ein festliches Apéro oder perfekter Begleiter zu leichten Fischgerichten.

Gialdi Vini S.A. Zamberlani, Tessin – Selection Corti



Italien

Entemari Bianco IGT 2020

62.00

Traubensorten: Vermentino, Chardonnay, Malvasia Sarda

Der Winzer vom italienischen Weingut Pala beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Charakteristika dieses Weissweins, der in der blühenden und sonnigen Landschaft auf Sardinien seinen Ursprung hat. Mit dem kräftigen Chardonnay 2014 – Entemari IGT Bianco Isola Dei Nuraghi können Sie Ihren Gästen was ganz besonderes anbieten.

Passt am besten zu Geflügel oder Trüffel.

Sardinien, 14.0 Vol %

Cadet Langhe DOC 2019

62.00

Traubensorte: Chardonnay

Blühende und fruchtbare Landschaften des Piemonts schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Bruno Rocca mit Raffinesse und Erfahrung diesen Weisswein hervorzaubert.

Passt zu Fisch mit Kräutern oder Spargeln.

Rabaja Bruno Rocca

Piemont, 13.0 Vol%

Il Fiocco 2021

49.00

Traubensorte: Arneis

Düfte von Honig, reifen Äpfeln und Birnen. Vollmundig spielerisch im Gaumen. Ein Piemonteser Weisswein mit königlichem Ausdruck.

Apéro, Käse, Fisch und leichte Fleischgerichte sind top Begleiter.

Langhe DOC Arneis

Piemont, 12.5 Vol%



Rotweine

Schweiz

75 cl

Goldwand 2021

49.00

Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)

Badener Stadtwein (Ortsbürgergemeinde Baden)

Gelungene Komposition der verschiedenen Jurabodentypen der Goldwand.

Ausgewogener, fruchtiger und zugänglicher Pinot Noir. Tiefes Rubinrot, reife Beeren.

Passt zu leichten Gerichten, Ente oder kalten Platten

Optimius 2019

52.00

Traubensorten: Garanoir und Malbec

Der Optimius ist eine Assemblage aus Garanoir und Malbec in gebrauchten Barriques ausgebaut. Die Traubensorten aus dem südlichen Gallien sowie der Name Optimius sind eine Hommage an die römischen Weinpioniere der Goldwand.

Kräftige Farbe, fruchtiger und kompakter Körper. Aromen von Kirschen und Waldbeeren.

Passt zu dunklem Fleisch und Pasta.

Aargau AOC, Weingut Goldwand

Jürg Wetzel Réserve AOC Aargau 2018

68.00

Traubensorten: Pinot Noir und Diolinoir

Gemeinsame Kelterung bester Pinot Noir und Diolinoir Trauben, zwölf Monate im einheimischen Eichen-Barrique ausgebaut.

Während der Flaschenlagerung gewinnt er an Harmonie und Finesse.

Passt zu leichten Gerichten und hellem Fleisch

Aargau AOC, Jürg und Ursula Wetzel von Gebenstorf, 13.0%Vol

Drei hoch Drei – 3³ 2018

72.00

Traubensorten: Malbec, Cabernet Dorsa und Diolinoir

Drei Brüder, drei Weinberge, drei Traubensorten: Malbec aus Gebenstorf, Cabernet Dorsa aus Würenlos und Diolinoir aus der Goldwand in Ennetbaden ergeben zusammen ein Spitzenprodukt des aargauischen Weinbaus. Schliesslich stecken darin das Wissen und die Erfahrung von Jürg, Martin und Michael Wetzel. Drei Hoch Drei – die Essenz des Aargaus.

Passt zu Pilzgerichten, kräftigen Pasta-Gerichten und rotem Fleisch

Aargau AOC, Gebenstorf, Würenlos und Goldwand, 12.5 %Vol

Cuvée Royale Spedition Merlot Riserva 2019 – Unser Hauswein in bester Form!

62.00

Traubensorte: Merlot

Der schönste Barrique exklusive für uns abgefüllt.

Kaffee, schwarze Kirsche, Johannisbeeren in der Nase. Im Gaumen zeigt er sich kraftvoll, füllig und von grossartiger Länge. Ein super Merlot!

Passt zu kräftigen Gerichten, rotem Fleisch, Lamm oder Kalbfleisch.

Gialdi Vini, Mendrisio, Tessin – Selection Corti

Château Pictet-Lullin Séléne Dully Grand Cru 2020 – DEMETER, BIO SUISSE

54.60

Traubensorten: Divico

Purpurrotes Gewand. In der Nase ausdrucksstarkes Bukett nach schwarzen Früchten, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder und mit würzigen Blumendüften. Im Gaumen seidig fein begleitet von würzigen schwarze Früchte und aromatische Kräuter.

Passt zu Rehrücken, Trüffel, Pasta, Geflügel, Wild

La Côte, Waadt, 13.0 Vol %



Frankreich

Pauillac de Lynch-Bages 2018

75.00

Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Sattes Purpur. Leicht animalische, dann rauchige Nase. Fleischig im Ansatz, mit einer gehörigen Portion runder, saftiger Tannine. Langes Finale. Ein fülliger, reicher Wein.
Château Lynch-Bages ist seit 75 Jahren im Besitze der Familie Lynch, ursprünglich aus Irland stammend. Der Comte Jean-Baptiste Lynch war im 18. Jahrhundert Bürgermeister von Bordeaux. Die 90 Hektaren Weinberge des Château Lynch-Bages stehen auf dem höchstgelegenen Plateau (Plateau de Bages) der berühmten Gemeinde Pauillac im Haut-Médoc, unweit entfernt von den Châteaux Latour, Mouton und Lafite Rothschild.
1855 als 5^{ème} Cru Classé eingereiht.
Passt zu Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Wild
Pauillac AOC, 13.5%Vol

Spanien

San Román 2020 – biologisch und vegan

76.00

Traubensorten: Tempranillo – Tinta de Toro
Der San Roman ist ein kräftiger Toro aus über 40-jährigen Reben mit toller Balance aus Frucht, Dichte und Komplexität. Vielschichtiger Gaumen mit reifen Tanninen, saftiger Frucht und guter Länge im Abgang.

1996 erwarb die Familie Garcia die ersten Weinberge in den Gemeinden Pedrosa del Rey, Villaester und San Román de Hornija in der Provinz Valladolid. Das Weingut mit Keller wurde 1997 eingeweiht. Somit ist San Román Bodegas y Viñedos nach der berühmten Bodegas Mauro (1980) das zweite Weingut von Mariano García und seiner Familie im Duero-Tal. 94 Robert-Parker Punkte.
Passt zu Rindfleisch, Pasta, Kalbfleisch, Geflügel
San Román Bodegas y Viñedos, Toro, 14.5%Vol

Carmelo Rodero «Pago de Valtarreña» 2019

98.00

Traubensorte: Tempranillo
Tempranillo aus privilegierter Einzellage. Die Trauben der Rebsorte Tinta del País (Tempranillo) stammen aus der Einzellage «Valtarreña», die Weinstöcke sind 45 bis 55 Jahre alt. Im Glas ein dichtes, viskosen Weinrot mit lila Reflexen, in der Nase zeigen sich die Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze, Brotrinde, der Gaumen ist stoffig, mit schön integrierten Gerbstoffen.
Passt zu Grillade, Rindsfilet, Lammierstück, würzigem Käse oder Schmorgerichten
Bodegas Rodero, Ribera del Duero DO, 15.0%Vol

Rioja Secreto Altùn DOCa 2013

67.00

Traubensorte: Tempranillo
Nichts wird für diesen Spitzenwein dem Zufall überlassen. Schöne dunkelrote Farbe, tolles Bouquet nach reifen Früchten und Gewürzen. Leicht erdig, mit Barriquegeschmack.

Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom spanischen Weingut Bodegas Altùn in der schönen und fruchtbaren Landschaft des Oberen Ebro diesen Rotwein. Einen besonderen, frischen Tempranillo aus dem Jahr 2013 haben wir für Sie, der bei vielen Weinkennern für Begeisterung sorgt.
Passt zu Polenta, Grilladen
Bodega Altùn, Rioja, 14%Vol



Torrederos Reserva 2009

76.00

Traubensorte: Tempranillo

Dieser Wein ist 18 Monate in Eichenholz gereift. Die lange Reifung tut dem Charakter des Torrederos Reserva gut; im Geschmack: die komplexen Aromen von Balsamico, Kräutern und Tabak. Sanft, aber gleichzeitig auch kräftig. Spuren von Eiche und Tanninen fließen mit Balsamico-Akzenten zusammen, langer Abgang und vollmundig. Passt zu Rindfleisch, Lamm, Wild (Hirsch oder Reh)

Bodega Torrederos, Kastilien und León, Ribera del Duero, 14.50%Vol

Unsere Stars aus Spanien

Preludio de Sei Solo 2018

In der Nase rote und schwarze Waldfrüchte, Kakao sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen samtig, mit perfekt integrierter Tannin und weichem Tannin. Sehr gutes Lagerpotential, bereitet aber auch in jungen Jahren viel Freude.

72.00

Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques.

SEI SOLO ist ein Projekt, das Javier Zaccagnini 2007 von vier kleinen Rebbergen aus gestartet hat – eine önologische Hommage an das grossartige Opus von Johann Sebastian Bach, eines seiner Lieblingswerke. Als ehemaliger Geschäftsführer der Bodegas AALTO, arbeitete er im Stillen an seinem Duero, an dem Wein, der seinem persönlichen Geschmack hinsichtlich Nuancen, Finesse und Eleganz am besten entspricht.

Passt zu Rindfleisch, Lamm Wild

Bodegas Sei Solo, Ribera del Duero DO, 15.0%Vol

Barahonda Tinto, DO 2021 – biologisch und vegan

45.00

Traubensorten: Monastrell und Merlot

Undurchdringliches Violett. An der Nase herrliche Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen frisch und fruchtig, mit der feinen Würze der Monastrell.

Die Geschichte der Bodegas Barahonda reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, als Pedro Candela Soriano seinen in Tonkrügen hergestellten Wein verkaufte. Heute wird das Weingut in vierter Generation von Antonio und Alfredo Candela Póveda geleitet. Der Winzer verfolgt den Ansatz, Philosophie, Ursprünglichkeit und Moderne miteinander zu kombinieren.

Passt zu Paella, Käse, Apéro-Wein

Bodegas Barahonda, Yecla DO, 14.5%Vol

PRIMA Toro, DO 2020 – biologisch und vegan



53.00

Traubensorten: Tinta de Toro und Grenache

Rubinrote Farbe. Ein frisches, fruchtiges, leicht florales Bouquet mit einem Hauch von Vanille und Mokka. Am Gaumen fruchtige Noten von roten und schwarzen Kirschen. Feine Tannine und subtile Mineralik. Durchaus kräftige, süssliche Aromatik, mit einem angenehm erfrischendem Finale.

Vinifiziert im Stahltank, anschliessend während zwölf Monaten in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut. 10–50 Jahre alte Rebstöcke auf lehmigen Sandböden.

Passt zu Wild, Hülsenfrüchten, Grilladen, Burger

San Román Bodegas y Viñedos, Toro DO, 14.5%Vol



Portugal

75cl

Herdade dos Grous 2019

52.50

Traubensorten: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga-Nacional, Syrah

In der Nase vermählen sich Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen mit einer dezenten Fruchtsüsse und dem Geschmack weisser Schokolade. Im Mund überzeugt er mit Cassis-Aromen, guter Säure und einer überdurchschnittlichen Länge.

Passt zu Fisch, Pasta, Grilladen und Curry

Alentejo, 13.5%Vol

Österreich

Haideboden® Umathum 2018 - vegan

64.00

Traubensorten: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Das Weingut von Josef Umathum und seiner Frau Ariane befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedler See. Sie arbeiten **konsequent biodynamisch** nach der Lehre von Rudolf Steiner: «Wenn der Boden die Erzählung beginnt, so führt sie der Wein zu Ende: Die Kapitel dieser schöpferischen Geschichte berichten von bedeutsamer Bodenpflege, **Schonung der Nützlinge und Erhaltung der Artenvielfalt**. Es ist wichtig, diese beeindruckende Artenvielfalt zu bewahren. In der vielfältigen Ausdrucksweise unserer Weine finden sich diese Charaktere wieder. Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit.»

Der Lagewein von Josef Umathum zeigt im Glas ein dunkles Rot, im Bouquet eine angenehm fruchtige Note, welche an reife Waldbeeren erinnert. Eine typische österreichische Cuvée, geprägt von heimischen Rebsorten mit feinen Nuancen von Cabernet Sauvignon.

Passt zu Schmorgericht, Lamm, Rind, Wild

Burgenland, Qualitätswein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, 13.0%Vol

Italien

Siepi IGT Rosso 2020 – Marchessi Mazzei

120.00

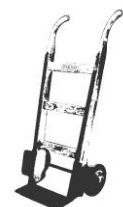
Traubensorten: Sangiovese, Merlot

Dunkles Rubinviolett. Intensive Aromen von Brombeeren, Holunderbeeren und reifen dunklen Kirschen, in Kombination mit dezenten Kräuternoten. Am Gaumen ist der Siepi sehr geschmeidig, mit viel frischer Frucht. Entfaltet sich mit viel elegantem, gut eingebundenem Tannin und eigener, grossartiger Persönlichkeit.

Castello die Fonterutoli in Mitten des Chianti Classico gelegen ist bereits seit fast 600 Jahren im Besitz der Familie Mazzei und über die Jahrhunderte zu einem Betrieb von fantastischen 650 Hektar herangewachsen, darunter 100 Hektar Weinberge. Die Familie Mazzei legt grossen Wert auf ihr sehr bedeutendes kulturelles Erbe, weiss aus der Geschichte aber auch, dass man mit der Zeit gehen muss.

Es sind Weine mit deutlicher Handschrift und Herkunft, die sowohl dem Geniesser als auch dem Laien gerne die Hand reichen.

Passt zu Geflügel, Ente, leicht-scharfem und rotem Fleisch Marchessi Mazzei Toskana, 14.5%Vol



Syrazione 2013 62.00

Traubensorte: Syrah

Die Vanillearomen sind wunderbar eingebettet in die weiche Form des Syrahweins. Ausgebaut in Barriques von verschiedenen Holzarten, unterschiedlichen Rösttönen trinkt sich der Syrazione jung dank reifen Tanninen.

Diese Anbauregion zählt zum UNSESCO-Weltkulturerbe

Die Wärme im Gaumen mit Nachhall überrascht jeden.

Traubensorte: Syrah

Passt zu Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, Pasta oder Käse

Monferrato, Asti, 14%Vol

Colle Ciocco Montefalco Sagrantino DOCG 2007 62.00

Traubensorte: Sagrantino

Eine typische Traube von Montefalco und seiner Gegend. Der eigentümliche Charakter lässt ihn ein einzigartiges Getränk werden: Ein strukturierter tanninhaltiger Wein, der nach Brombeer- und Kirschrucht duftet. Dank seiner außerordentlichen Entwicklungsfähigkeit in der Flasche kann dieser Wein sofort nach dem festgesetzten Datum des Weingesetzes getrunken werden oder er kann über lange Zeit hinweg aufbewahrt werden, weil er im Laufe der Zeit an Qualität gewinnt!

Passt zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem (nicht allzu würzigem) Käse

Montefalco, Umbrien, 14%Vol

Montefalco Rosso Riserva DOC 2019 55.50

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Sagrantino

In der Farbe leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Eindringliche, komplexe Nase mit Frucht- und Gewürzaromen. Am Gaumen reich, kraftvoll und mit viel Substanz. Der trocken ausgebaute Wein hat eine angenehme und gut strukturierte Tannin-Substanz und endet elegant und langanhaltend.

Passt zu kräftigen Wild- oder Fleischgerichten, Curry

Pennacchi Domenico, Gualdo Cattaneo, Umbrien, 14%Vol

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018

Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella, Croatina

Der Winzer des italienischen Weinguts Pietro Zardini beherrscht sein Handwerk absolut. Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der aus der bezaubernden und fruchtbaren Landschaft der Region Venetien stammt.

Ein intensiver und kraftvoller Amarone. Intensiv und charaktervoll. Harmonisch und gute Struktur.

Passt zu Rindsbraten, Wild, Wildschwein oder Blauschimmelkäse

Agricola Pietro Zardini, San Pietro un Cariano, Venetien, 15%Vol

Agontano Rosso Conero Riserva 2019 DOCG 62.00

Traubensorte: Montepulciano

Stil und Raffinesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der seinen Ursprung in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Marken hat. Flaschenpöstler versprechen ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Montepulciano zu Rindfleisch oder Pizza anbieten.

Ausgesuchte Montepulciano-Trauben werden hier gekonnt vinifiziert. Die rubinrote Tönung leuchtet satt und dunkel. In seinem weinigen Bukett sind reife rote Beeren zu erkennen, begleitet von Röstnoten.

Passt zu rotem Fleisch, Lamm, Pizza oder Calzone

Casa Vinicola Garofoli, Loreto, Marken, 14.5%Vol



Cannonau di Sardegna Riserva DOC 2020

55.50

Traubensorte: Cannonau

Cannonau ist eine der ältesten Reben Sardinien mit einer Geschichte, die bis ins Jahr 1200 v. Chr. zurückreicht, sowie eine der wichtigsten in dieser Region. Außerhalb Sardinien ist sie auch als Grenache bekannt.

Im Glas besticht diese Riserva durch ihre sehr dichte, fast deckende bordeauxrote Farbe.

Die Nase ist kraftvoll, würzig und mit den typischen Aromen der roten Rebsorte Cannonau. Es hat auch einen Hauch von Leder und Vanille: sehr faszinierend.

Am Gaumen ist er dicht und fleischig, viel Brombeere und Beeren, eine feste Textur, dichte und reife Tannine und eine lebendige Säure werden perfekt kontrastiert. Der Abgang ist lang und würzig mit roten Beerenaromen.

Ein Wein, der selbst die besten Kenner überrascht, überzeugt und bestätigt, dass Sardinien auch die Heimat grossartiger Rotweine ist. Mario Pala und seine Familie führen heute den Familienbesitz in vierter Generation. Mit mehr als 60 Jahren Tradition ist Pala bereits in die Geschichte Sardinien eingegangen. Bekannt als einer der meistgefeierten Erzeuger Sardinien hat Mario es verstanden, sein Weingut den modernen Gegebenheiten anzupassen und gehört nunmehr zu den bekanntesten Produzenten des Wein-Panoramas in Sardinien.

Passt zu Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm oder Grillade

Cantina Pala, Sardinien, 15%Vol

Tancredi «Dolce&Gabbana» Terre Siciliane IGT 2018 – Donnafugata

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat

Der Tancredi ist der Ausdruck von Eleganz und Ausgewogenheit. Im Duft die warme Beerenfrucht des Nero d'Avola, die am Gaumen mit den strafferen Aromen des Cabernet, wie Leder, Tabak und Zedernholz ergänzt wird. Am Gaumen ein angenehm aromatischer und doch aristokratischer, für sizilianische Verhältnisse zurückhaltender Wein. Ein Wein für den man sich etwas Zeit nehmen sollte.

Der Name Donnafugata geht auf das 19. Jahrhundert zurück und soll daran erinnern, dass die Königin Maria Carolina nach ihrer Vertreibung durch die napoleonischen Truppen im hügelreichen Gebiet von Belice in Sizilien Unterschlupf fand. Donnafugata, aufgebaut und nach wie vorgeführt von der Familie Rallo, gehört zu den ersten Weingütern in Sizilien, die das riesige Potenzial des Terroirs erkannt haben.

Passt zu rotem Fleisch, Wild oder gereiftem und würzigem Käse

Donnafugata, Sizilien, 14%Vol

76.50

«Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien die Schmackhafteste, und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.»

Plutarch (40 – 125 n.Chr.)

